

☐☐ Zavařené klobásky se zelím

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- špek 200 g
- strouhaná mrkev 1 kg
- kysané zelí 2 kg
- papriky – kapie 500 g
- cibule 1 kg
- pikantní klobása 2 kg
- nové koření a bobkový list nálev deko ředěný 1:4 vodou 1 ks
- podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Špek nakrájíme a vyškváříme. Mrkev smícháme s kyselým zelím. Kapie nakrájíme na větší kousky, cibule a klobásky nakrájíme na kolečka. Zelí smícháme s rozškvařeným špekem.

Do sklenic skládáme střídavě vrstvy cibule, kapie, zelí, klobásky, zelí. Poslední vrstvou musí být zelí. Do každé sklenice dáme dva bobkové listy a čtyři kuličky nového koření. Zalijeme nálevem a hodinu zavařujeme.